هيئة الدستور الغذائي

A

منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة

منظمة الصحة العالمية

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

البند 2 من جدول الأعمال **CX/EXEC 22/83/2 Add.3**

برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية

اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي

الدورة الثالثة والثمانون

المقر الرئيسي لمنظمة الأغذية والزراعة، روما، إيطاليا

14–18 نوفمبر/تشرين الثاني 2022

الجزء الرابع من الاستعراض التقييمي

(من إعداد أمانة الدستور الغذائي)

ألف– اقتراح تنقيح *المواصفة الخاصة بالكمشي* (CXS 223-2001)

1- ردًّا على اقتراح تنقيح *المواصفة الخاصة بالكمشي* (CXS 223-2001) المقدّم من جمهورية كوريا[1] إلى أمانة الدستور الغذائي، أشارت اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها الحادية والثمانين إلى أن هذه المواصفة تدخل ضمن نطاق اختصاص لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنّعة، التي تمّ تأجيلها إلى أجل غير مسمّى خلال الدورة الثالثة والأربعين لهيئة الدستور الغذائي (الهيئة)، وبالتالي سيُوزّع تعميم يلتمس آراء الأعضاء والمراقبين حول هذا الاقتراح. كما أشارت اللجنة التنفيذية في دورتها الحادية والثمانين إلى أن الردود على التعميم ستتسبّب بعدها في الاستعراض التقييمي الذي ستقوم به اللجنة التنفيذية في دورتها الثالثة والثمانين لاقتراحات العمل الجديد، على أن تُرفع توصياتها لتنظر فيها الهيئة في دورتها الخامسة والأربعين.[2]

2- وتمّ اعتماد *المواصفة الخاصة بالكمشي* (CXS 223-2001) للمرة الأولى خلال الدورة الرابعة والعشرين للهيئة (2001)، وتمّ تعديلها في الدورة الأربعين للهيئة (2017). وحدّد الاقتراح الأقسام التالية من *المواصفة الخاصة بالكمشي* لتنقيح ممكن: القسم 2–1 تعريف المنتج (أ) (تسميات المكوّن الرئيسي) و(ج) (شروط الإنتاج)، والقسم 3–1–3 التركيبة الأخرى (مجموع الحموضة)، والقسم 4 المواد الغذائية المضافة.

3- وتجدر الإشارة إلى أنه في حين تم تأجيل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنّعة إلى أجل غير مسمّى، صادقت الهيئة فعلًا على العمل الجديد على حبات الكاجو والبطاطا الحلوة المجففة، التي وُضعت على قائمة الانتظار لاحتمال عمل لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنّعة بصددها في المستقبل.

---

[1] الفقرات من 1 إلى 6 من الوثيقة CX/EXEC 21/81/3

[2] الفقرتان 61 و62 من الوثيقة REP21/EXEC2

4- ووفقًا للقرار الصادر عن اللجنة التنفيذية في دورتها الحادية والثمانين، أصدرت أمانة الدستور الغذائي تعميمًا[3] تلتمس فيه تعليقات الأعضاء والمراقبين حول (أ) ما إذا وجب أن يباشر الدستور الغذائي بالعملية للقيام بعمل جديد، كما جرى وصفه في الاقتراح لتنقيح *المواصفة الخاصة بالكمشي*؛ (ب) وما إذا كانت المعلومات الواردة في وثيقة المشروع كافية أو ما إذا كانت معلومات إضافية مطلوبة لوضع تحديد متسّق مع المعايير في دليل إجراءات الدستور الغذائي؛ (ج) وما إذا كان لدى بلدان أخرى منتجة ومستهلكة للكمشي شواغل مماثلة أو إضافية بشأن سلامة الأغذية وجودتها في ما يتعلّق بالأقسام المشار إليها أو أقسام أخرى في المواصفة، وما إذا كانت مستعدة لتوفير بياناتٍ إضافية.

5- وصدر التعميم في فبراير/شباط 2022 مع تحديد مهلة زمنية في 15 يوليو/تموز 2022، وقد تمّ تمديدها مرّتين.

6- وردًّا على التعميم، وردت التعليقات من خمسة بلدان: إندونيسيا وجمهورية مصر العربية والهند والولايات المتحدة الأمريكية واليابان (أنظر الملحق الأول). وقدّمت إندونيسيا وجمهورية مصر العربية والهند الدعم للاقتراح، في حين أن الولايات المتحدة الأمريكية واليابان لم تدعما الإشارة إلى ثغرات غير محدّدة في المواصفة القائمة والممارسات التجارية الحالية الخاصة بالكمشي، والبيانات غير الكافية.

7- وإن اللجنة التنفيذية في دورتها الثالثة والثمانين مدعوة إلى توصية الهيئة في دورتها الخامسة والأربعين بالمصادقة على اقتراح العمل الجديد أو عدم المصادقة عليه، مع مراعاة عدد التعليقات الواردة ومضمونها.

باء- التعديل المقترح على *المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005)

8- قُدّم تعديل مقترح *للمواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005) من البرازيل إلى أمانة الدستور الغذائي. ووُضعت المواصفة من جانب فريق المهام الحكومي الدولي المخصص المعني بالفاكهة والخضار، والذي قامت الدورة السادسة والعشرون للهيئة بحلّه في عام 2005، وتندرج المواصفة حاليًا ضمن اختصاص لجنة الدستور الغذائي المعنية بالفاكهة والخضر المصنّعة، التي تمّ تأجيلها إلى أجل غير مسمّى خلال الدورة الثالثة والأربعين للهيئة في عام 2020.

9- ويتعلّق التعديل المقترح (أنظر الملحق الثاني) بالملحق بالمواصفة CXS 247-2005 حيث يُقترح توزيع الحدّ الأدنى لمستوى بركس الواحد المشار إليه لعصير العنب ضمن مجموعتين: المجموعة الأولى لنوع ***Vitis vinifera L*** والأنواع الهجينة منه، مع الإبقاء على الحدّ الأدنى لمستوى بركس عند 16.0؛ ومجموعة ثانية لنوع ***Vitis labrusca*** والأنواع الهجينة منه، مع اقتراح أن يكون الحدّ الأدنى لمستوى بركس 14.0. ويتمثل هدف التعديل المقترح في تحسين دقة المواصفة CXS 247-2005 بما يعكس على نحو صحيح الحدّ الأدنى لمستوى بركس في عصير العنب المعاد تركيبه والمصنوع من نوع ***V. labrusca*** والأنواع الهجينة منه، من خلال إضافة حدّ محدد لهذا النوع إلى الملحق بالمواصفة.

10- ووفقًا للجهة التي تقدّمت بالاقتراح، فإن التعديل المقترح سوف يحسّن دقة المواصفة ونطاق تغطيتها، بما يتيح تحسين اعتمادها والشفافية في تجارة عصائر العنب، الأمر الذي سيحسّن بدوره التجارة الدولية ويشجّع عرض عصائر العنب من أقاليم مختلفة.

11- وترد في الملحق الثالث المعلومات الأساسية والمبررات الخاصة بالتعديل المقترح. ويُقترح أيضًا إصدار تعميم للبلدان الأعضاء لالتماس تعليقاتها حول ما إذا كان التعديل المقترح جاهز لاعتماده من جانب الهيئة.

[3] الوثيقة CL 2021/91/OCS-EXEC

12- وإن اللجنة التنفيذية في دورتها الثالثة والثمانين مدعوة إلى استعراض التعديل المقترح وإسداء المشورة بشأن الخطوات المقبلة.

13- وجدير بالذكر أن *دليل إجراءات مراجعة مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة وتعديلها* في دليل إجراءات الدستور الغذائي، وبخاصة الفقرة 6 منه، سارٍ في هذه الحالة.

جيم- اقتراح تنقيح *المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب* (CXS 280-1973)

14- خلال الدورة السابعة والعشرين للجنة الدستور الغذائي المعنية بالدهون والزيوت (اللجنة)، قدمت جمهورية إيران الإسلامية وثيقة معروضة للمناقشة حول الحاجة إلى مواءمة المستويات القصوى للنحاس والحديد في السمن (زيت الزبدة) في *المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب* (CXS 280-1973) مع تلك الواردة في *المواصفة الخاصة بالزيوت النباتيّة المسمّاة* (CXS 210-1999). فاقترحت جمهورية إيران الإسلامية تنقيح المستويات القصوى للنحاس والحديد في المواصفة CXS 280-1973 لمواءمتها مع تلك الواردة في المواصفة CXS 210-1999؛ أو حذف المحتوى من النحاس والحديد من قسم "الملوثات الأخرى" الواردة في "المرفق- معلومات إضافية" في الوثيقة CXS 280-1973 بالنسبة إلى السمن وزيت الزبدة فضلًا عن سائر منتجات الحليب. وأُقترح كذلك أنّ اللجنة هي في المكانة الأنسب للاضطلاع بهذا العمل، بما أنه تم إرجاء اجتماعات لجنة الدستور الغذائي المعنية بالألبان ومنتجات الألبان التي تندرج المواصفة CXS 280-1973 في نطاق اختصاصها، إلى أجل غير مسمّى.

15- ووافقت اللجنة على إحالة طلبٍ إلى اللجنة التنفيذية بهذا الصدد لكي تنظر فيه وتسدي المشورة بشأن الآليات التي يمكن استخدامها للنظر في اقتراح تنقيح *المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب* (CXS 280-1973) لمعالجة المخاوف المطروحة بشأن المستويات القصوى للنحاس والحديد.[4]

16- وأوصت اللجنة التنفيذية في دورتها الثانية والثمانين بتقديم وثيقة مشروع (كما وردت في الوثيقة CX/CAC 22/45/13) وفقًا لدليل إجراءات الدستور الغذائي إلى أمانة الدستور الغذائي بشأن العمل الجديد المقترح لمواءمة المستويات القصوى للنحاس والحديد في السمن (زيت الزبدة) في *المواصفة الخاصة بمنتجات دهون الحليب* (CXS 280-1973) مع *المواصفة الخاصة بالزيوت النباتيّة المسمّاة* (CXS 210-1999)، وأن تصدر بعد ذلك تعميمًا لالتماس آراء الأعضاء في الدستور الغذائي بشأن هذا الاقتراح لعمل جديد. واستنادًا إلى الردود الواردة على التعميم، سوف تقترح اللجنة التنفيذية على الهيئة خيارات بشأن الخطوات المقبلة.[5]

17- وقد صدر التعميم[6] في سبتمبر/أيلول 2022. ووردت التعليقات ردًا على هذا التعميم وتمّ تجميعها (أُنظر الملحق الرابع).

[4] الفقرات من 173 إلى 175 في الوثيقة REP22/FO

[5] الفقرتان 11 و12 في الوثيقة REP22/EXEC1.

[6] الوثيقة CL 2022/58/OCS-EXEC

18- وإن اللجنة التنفيذية في دورتها الثالثة والثمانين مدعوة إلى توصية الهيئة في دورتها الخامسة والأربعين حول المصادقة على اقتراح العمل الجديد أو عدم المصادقة عليه، وفقًا لمتطلبات دليل الإجراءات ومع مراعاة عدد التعليقات الواردة ومضمونها.

دال- اقتراح العمل الجديد لإعداد مبادئ وخطوط توجيهية بشأن استخدام المراجعة والتحقق عن بُعد في الأطر التنظيمية

19- نظرت لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات خلال دورتها الخامسة والعشرين في وثيقة أعدتها أستراليا بشأن استخدام أدوات تكنولوجيات المعلومات والاتصالات في الأطر التنظيمية باعتبارها إحدى المسائل العالمية الناشئة. وكان الهدف من الاقتراح البحث في الحاجة إلى توجيهات الدستور الغذائي بشأن استخدام أدوات تكنولوجيات المعلومات والاتصالات للتحقّق البديل كجزءٍ من الأطر التنظيمية الحديثة. وأُشير إلى أن المسألة ازدادت أهمية خلال جائحة كوفيد-19 التي غيّرت المشهد التجاري، وسرّعت عملية وضع واستخدام تدابير التحقق البديلة وزيادة استيعاب التكنولوجيات الجديدة.

20- واتفقت لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات في دورتها الخامسة والعشرين على إنشاء مجموعة عمل إلكترونية، برئاسة أستراليا وتشترك في رئاستها سنغافورة وكندا، لإعداد وثيقة للمناقشة حول "استخدام المراجعة والتحقق عن بعد في الأطر التنظيمية" مع إمكانية إعداد وثيقة مشروع جديدة بالاستناد إلى مدخلات واردة من الدورة الخامسة والعشرين للجنة.

21- وجرى توزيع رسالة الاستهلال بشأن مجموعة العمل الإلكترونية في 20 أغسطس/آب 2021، حُدّدت فيها المهلة الزمنية للتسجيل بتاريخ 9 سبتمبر/أيلول 2021. وعملت هذه المجموعة باللغات الإسبانية والإنكليزية والفرنسية.

22- وبهدف المساعدة في إعداد الوثيقة للمناقشة، طلب رؤساء المجموعة مدخلات من الأعضاء في المجموعة بشأن نطاق العمل الجديد المحتمل، وذلك من خلال سلسلة من الأسئلة المحددة التي تسعى إلى جمع المعلومات عن تجارب الأعضاء وأهدافهم وأولوياتهم في ما يخصّ المراجعة والتحقّق عن بعد، حيث أُقيمت جولتان من المشاورات حول وثيقة المناقشة وجولة واحدة من المشاورات حول وثيقة المشروع.

23- وفي 21 يونيو/حزيران 2022 أيضًا، استضافت أستراليا جلسة مواضيعية في إطار لجنة تدابير الصحة والصحة النباتية التابعة لمنظمة التجارة العالمية، ركّزت على استخدام المراجعة والتحقق عن بُعد (بالوسائل الافتراضية) في الأطر التنظيمية. وقدّمت رئيسة لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات، السيدة Nicola Hinder، الحائزة على ميدالية الخدمة العامة، آخر المعلومات عن عمل مجموعة العمل الإلكترونية، وتولّت تيسير جلستين للخبراء جرى التركيز فيهما على منافع استخدام عمليات المراجعة عن بُعد، والتحديات والفرص المتصلة بهذا الاستخدام. ولقي وضع التوجيهات في إطار لجنة الدستور الغذائي المعنية بفحص الواردات والصادرات الغذائية ونظم إصدار الشهادات دعمًا قويًا من جانب المشاركين في الجلسة المواضيعية.

24- وفي 28 يونيو/حزيران 2022، وزّعت رئيسة اللجنة رسالةً إلى الأعضاء والمراقبين في الدستور الغذائي، حُدّدت فيها عملية معجّلة لتقديم اقتراح العمل الجديد على عمليات المراجعة عن بُعد، تماشيًا مع إجراءات الدستور الغذائي. وأشارت الرسالة إلى أنه سيتم أولًا توزيع وثيقة للمناقشة ووثيقة المشروع بشأن اقتراح العمل الجديد على جميع الأعضاء

والمراقبين في الدستور الغذائي من خلال تعميم لإبداء التعليقات عليهما. وأمّا وثيقة المشروع، المعدّلة حسب الاقتضاء، فسيتم رفعها بعد ذلك للاستعراض التقييمي من جانب اللجنة التنفيذية في دورتها الثالثة والثمانين (نوفمبر/تشرين الثاني 2022) لكي تصادق الهيئة في دورتها الخامسة والأربعين (نوفمبر/تشرين الثاني 2022) على العمل الجديد.

25- وصدر تعميمٌ في 12 سبتمبر/أيلول 2022 مع مهلة زمنية حُدّدت بتاريخ 14 أكتوبر/تشرين الأول 2022، يدعو الأعضاء والمراقبين في الدستور الغذائي إلى إبداء تعليقاتهم حول ما إذا كان يتعيّن على الدستور الغذائي الاضطلاع بعمل جديد لإعداد مبادئ وخطوط توجيهية بشأن استخدام المراجعة والتحقّق عن بعد في الأطر التنظيمية، وإبداء التعليقات على وثيقة المشروع تماشيًا معايير وضع أولويات العمل في دليل الإجراءات.

26- ووردت تعليقات من XX من الأعضاء، يدعمون جميعًا اقتراح العمل الجديد. وتمّت معالجة تعليقات محددة ويرد اقتراح عمل منقّح في الوثيقة CX/CAC 22/45/13.

27- وإن اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي في دورتها الثالثة والثمانين مدعوة إلى النظر في المصادقة على اقتراح العمل الجديد أو عدم المصادقة عليه، كما يرد في الوثيقة CX/CAC 22/45/13، ورفع توصية بذلك إلى الهيئة في دورتها الخامسة والأربعين، وفقًا لمتطلبات دليل الإجراءات.

الملحق الأول

Original Language Only

COMMENTS IN REPLY TO CL 2021/91/OCS-EXEC - Request for comments on the proposal for revision of the *Standard for Kimchi* (CXS 223-2001)

COMMENTS	MEMBER
Egypt agrees on the document with no comments	**Egypt**
Yes. The existing standard for Kimchi is old (Adopted in 2001 and Amended in 2017). We support further revision of the standard considering innovations and latest update in the field of Food Technology. We observed that the information provided in the project document is sufficient enough. We have products similar to Kimchi Cabbage and the sections are related.	**India**
Since the Codex *Standard for Kimchi* (CXS 223-2001) was last amended in 2017 and considering the possibility of developments/innovations related to the use of raw materials and/or fermentation technology which will have an impact on changes in the scope, definition, food additives and other matters contained in the standard, Indonesia is of the view that Codex should take initial means to further process the new work proposal to revise the standard in accordance with the rules stated in Codex Procedural Manual. Indonesia is of the view that the information contained in the proposed project document is clear and sufficient and already consistent with the criteria in the Codex Procedural Manual. Related to the section 3 the main aspects to be covered of the project document, Indonesia suggests that the proposed change of definition not only focus on modify the common and/or commodity name of the "Chinese cabbage" as the main ingredient of Kimchi, but also opening up possibilities of using other species/types of cabbage as the main ingredient, considering that currently kimchi is also produced in other regions which only have other species/type of cabbage.	**Indonesia**
Japan recognizes that the Codex *Standard for Kimchi* (CXS 223-2001) has been generally applied to the current trade practice in Kimchi since the standard was adopted in 2001, and Japan has not identified any gaps in the existing Standard and the current trade practices of Kimchi. For the moment, therefore, Japan doesn't believe Codex should initiate new work on revising the Standard for Kimchi. Regarding the main ingredient used in current *Standard for Kimchi*, Japan has not recognized that there are any confusion in trade and consumers' choice. We are concerned that change of the main ingredient nomenclature in the Standard may create confusion in countries that are trading Kimchi. Regarding the fermentation and preservation conditions, lactic acid fermentation is the major fermentation occurring during the kimchi preparation. When proposed draft standard for Kimchi was discussed at the 11th session of Coordinating Committee for CCASIA held in December 1997, the Committee noted it and decided that total acidity was expressed in lactic acid (para16, ALINORM 99/15). Considering very small amount of other organic acids other than lactic acid occurring during kimchi	**Japan**

preparation, Japan believes there is no need to place other organic acids in parallel with lactic acid in the standard. Japan recognizes that food additives necessary for Kimchi are covered by the current standard. In Japan, the total acidity values as lactic acid are usually around 0.5 % m/m when products are delivered from manufacturers, and don't get higher than 0.8 % m/m even during the distribution, which are enough lower than the total acidity of 1.0 % m/m as lactic acid set out in the Standard. We are concerned about the impact in practice in the international trade as that excessive fermentation during the distribution would produce carbon dioxide and swell the airtight containers.	
The United States recommends the proposal for the revision of the *Standard for Kimchi* (CXS 223-2001, amended2017) not be approved as new work at this time, while data collection can continue. The CCPFV was adjourned only in 2020 and the kimchi standard was amended in 2017. The CCEXEC and CCPFV also need to consider whether there is a sufficient quorum interest to justify reactivating CCPFV for this new work. One way in which this can be assessed is from the responses to the question asked in the Circular Letter: "whether other kimchi-producing and consuming countries have similar or additional food safety or quality concerns regarding the indicated sections or other sections of the standard and whether they are prepared to provide additional data." Unless there is a sufficient number of responses from members stating that they will provide additional data to address the food safety and quality reasons to start new work, there may not be enough quorum interest and information for reactivating CCPFV to undertake this new work on kimchi. The United States notes that within the Project Document, Section 3 - The Main Aspects to be Covered, Subsection 4 -Set Out the Upper Limit of Acidity Value of Kimchi, the Republic of Korea requests member countries "to collect the related data from industries of each country and to set out a new standard for acidity for kimchi." By stating this, the Republic of Korea acknowledges that additional time is needed for research/studies on acidity in kimchi before revising the standard. It is customary and advised that countries requesting revision of a Codex standard should have provided all the necessary information supporting the request. The request for data currently indicates that there is insufficient data to undertake the revision of the standard in a timely manner and therefore poses the challenge of a prolonged revision process.	**USA**

الملحق الثاني

التعديل المقترح على *المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه* (CXS 247-2005)

ملحق

المستوى الأدنى لبركس في العصير المعاد تركيبه والهريسة المعاد تركيبها والمحتوى الأدنى من العصير و/أو الهريسة في نكتار الفاكهة (النسبة المئوية من الحجم) بحرارة 20 درجة مئوية

الاسم النباتي	الاسم الشائع للفاكهة	المستوى الأدنى لبركس في العصير المعاد تركيبه والهريسة المعاد تركيبها	المحتوى الأدنى من العصير و/أو الهريسة في نكتار الفاكهة (النسبة المئوية من الحجم)
Vitis vinifera L. نوع *أو الأنواع المهجنة منه*	العنب	16.0	50.0
Vitis labrusca نوع *أو الأنواع المهجنة منه*		**14.0**	

الملحق الثالث

اقتراح تعديل المواصفة العامة لعصائر ونكتار الفواكه (CXS 247-2005)

1- الغايات من هذه المواصفة ونطاقها

عصائر العنب المصنوعة من نوع *Vitis vinifera* مختلفة إلى حدّ كبير عن تلك المصنوعة من نوع *Vitis labrusca*، خاصة وأن محتواها من السكر يشكل أحد أهم المعايير القياسية. وتُظهر البيانات التي يتم جمعها في حالات الإنتاج الفعلي أن محتوى السكر في العصائر المستخرجة من نوع *V. labrusca* تبقى باستمرار أقل من الحد الأدنى لمستوى بركس، البالغ 16.0 في المواصفة CXS 247/2005. وبالتالي، إضافةً إلى آثار تغذوية إيجابية بفعل محتوى أدنى من السكر، يوفّر عصير العنب المصنوع من نوع *V. Labrusca* توازنًا ملائمًا بين الحلاوة والحموضة، وهو توازن يقدّره المستهلكون.

ويتمثل هدف التعديل المقترح في تحسين دقة المواصفة العامة الخاصة بعصير ونكتار الفواكه (CXS 247/2005)، بما يعكس على نحو صحيح مستوى بركس الأدنى في عصير العنب المعاد تركيبه والمصنوع من نوع *V. labrusca* والأنواع الهجينة منه، من خلال إضافة حدّ محددّ لهذا النوع إلى ملحق المواصفة.

ويشمل الاقتراح توزيع مستوى بركس الواحد المشار إليه لعصائر العنب ضمن مجموعتين: المجموعة الأولى لنوع *Vitis vinifera*والأنواع الهجينة منه، مع الإبقاء على الحدّ الأدنى لمستوى بركس عند 16.0؛ ومجموعة ثانية لنوع *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه، مع اقتراح أن يكون مستوى بركس الأدنى 14.0.

ويتماشى الاقتراح مع الأحكام الحالية الخاصة بالتوسيم في المواصفة CXS 247-2005 وبخاصة القسمين 8-1-1-1 و8-1-2-4، ومع الأحكام المتصلة بمنهجية التحقق من الأصالة والواردة في القسم 9.

إضافةً إلى ذلك، يُقصد من التعديل المقترح أن يشمل التنوّع في قطاع عصير العنب بين البلدان الأعضاء. وهو يحسّن دقة المواصفة وتغطيتها، بما يتيح تحسين اعتمادها والشفافية في تجارة عصائر العنب. وعلاوةً على ذلك، يرمي التعديل إلى تيسير التجارة الدولية لتشجيع عرض عصائر العنب من أقاليم مختلفة، تماشيًا مع أهداف التنمية المستدامة – الهدف 2 (تحسين الأمن الغذائي والتغذية) والهدف 12 (الاستهلاك والإنتاج المسؤولان).

2- الصلة والتوقيت:

تُزرع الكروم على نطاق واسع بفعل القيمة الاقتصادية للنبيذ وغيرها من مشتقات العنب. وتتميّز ثمرة العنب بوجود مجموعة واسعة من الفلافونيدات، والتي تمّت دراستها لما تتمتّع به من خصائص تعزّز الصحة. وقد ازدادت البحوث العلمية في مجال منتجات العنب غير الكحولية في السنوات الأخيرة على المستوى العالمي.

وفي عام 2019، بدأ المكتب الدولي للكروم والنبيذ العمل على تعريف عصير العنب المعاد تركيبه (مشروع القرار المؤقت VITI-SCRAISIN 20-678B) في اللجنة الفرعية لعنب المائدة، والزبيب ومنتجات النبيذ غير المخمّرة، كما اقترحه في الأساس الوفد البرازيلي. وبعد مناقشات عدّة ضمن مجموعة العمل ومع البلدان الأعضاء في المكتب الدولي للكروم والنبيذ، ينتظر المشروع في الوقت الحالي البتّ في مسألة اتساق المستوى الأدنى لدرجات بركس، سيما أن الوفد البرازيلي يحذّر من

أنه في العنب من نوع *V. labrusca* والأنواع الهجينة منه، يجب أن يكون مستوى بركس 14.0 عوضًا عن 16.0 (موصى به في المواصفة CODEX STAN 247 2005). ونظرًا إلى رغبة المنظمة والبلدان الأعضاء بضمان الاتساق مع المواصفة الدولية، اقترح رئيس المجموعة خلال الاجتماع الأخير للجنة الفرعية لعنب المائدة، والزبيب ومنتجات النبيذ غير المخمّرة تقديم الوثيقة إلى الخطوة 7؛ ورغم ذلك، فإن الدفع بالوثيقة إلى الأمام في المكتب الدولي للكروم والنبيذ سيعتمد على طلب تعديل المواصفة الحالية لتستجيب إلى مستوى بركس الأدنى في عصير العنب المعاد تركيبه في هيئة الدستور الغذائي.

وفي هذا السياق، عبّر البرازيل عن رغبته في لفت انتباه اللجنة التنفيذية لهيئة الدستور الغذائي إلى هذا الوضع إذ سيكون من الهام تقييمها في حين قد يجري استعراض المواصفة الحالية لتوفير توجيهات أفضل للبلدان الأعضاء ولصناعة عصير العنب، مع الأخذ في الاعتبار وجوب تعديل الإشارة إلى الملحق، خاصة وأن قيمة دنيا واحدة لبركس بالنسبة إلى النوعين من العنب قد لا تشمل جميع أصناف العنب، بما قد يضرّ بنوع *V. labrusca* والأنواع الهجينة منه.

3– الجوانب الرئيسية التي يجب تغطيتها:

خلال الدورة الرابعة لفريق المهام الحكومي الدولي المخصص التابع لهيئة الدستور الغذائي المعني بعصائر الفاكهة والخضار (فورتاليزا ، البرازيل، 11-15 أكتوبر/تشرين الأول 2004)، اتفق فريق المهام على الإبقاء على القيمة الدنيا لبركس عند 16.0، كما تمّ اقتراحه في دورته، وأكّدته استمارة احتساب قيمة بركس المستخدمة لتحديد المتوسط الدولي لقيم بركس في عصير العنب.

ويرمي هذا التعديل إلى تحديث المستوى الأدنى للبركس في عصائر العنب المعاد تركيبها والهريسة المعاد تركيبها في المواصفة 247/2005 (عصائر ونكتار الفواكه) – الملحق، مع اقتراح فصل المرجع الوحيد إلى مجموعتين: المجموعة 1– نوع *Vitis vinifera* والأنواع الهجينة منه، مع الإبقاء على الحدّ الأدنى لبركس عند 16.0؛ والمجموعة 2 لنوع *Vitis labrusca* والأنواع الهجينة منه، مع الإبقاء على الحدّ الأدنى لبركس عند 14.0.

إضافةً إلى ذلك، ومع مراعاة التوصية بالانتقال إلى معايير أكثر شمولاً عند الإمكان، قد يضفي هذا العمل على التعديل الوضوح على المواصفة، بما يتيح إقامة ترابط واضح بين المواصفة وأنواع العنب المدرجة في القائمة في الملحق.

4– التقييم على أساس *معايير وضع أولويات العمل:*

وفقًا للمكتب الدولي للكروم والنبيذ (2022)، تقدّر المساحة المزروعة بالكروم في العالم بنحو 7.3 ملايين هكتار في عام 2021. ويتمّ إنتاج العنب على نطاق تجاري في 91 بلدًا في العالم (قاعدة البيانات الإحصائية في المنظمة، 2020)، بما يتيحه للاستهلاك المباشر ولصنع منتجات غير كحولية وكحولية في جميع انحاء العالم. وتُشير البيانات المستمدة من قاعدة البيانات الإحصائية في المنظمة (2020) إلى أن الكمية الإجمالية من عصائر العنب المصدّرة في عام 2020 قد بلغت 643 079 طنًا، ما يمثل مجموع 749 697 ألف طن في العالم.

لذا، فإن اقتراح تعديل مواصفة الدستور الغذائي لعصير العنب تتفق مع *معايير وضع أولويات العمل* في دليل الإجراءات لهيئة الدستور الغذائي، وبخاصة المعيار التالي:

1– حجم الإنتاج والاستهلاك في كل بلد على حدة، وحجم وأنماط التجارة بين البلدان، وبصفة خاصة تقديم البيانات بشأن حجم التجارة في هذا المنتج؛

2- وإمكانات السوق الدولية والإقليمية.

5- الجدوى بالنسبة إلى الأهداف الاستراتيجية للدستور الغذائي:

يستوفي التعديل المقترح المعايير الواردة في الهدفين 1 و2 من أهداف الخطة الاستراتيجية للدستور الغذائي للفترة 2020-2025، وهما:

الهدف 1-2: استجابة الدستور الغذائي في الوقت المناسب للقضايا المستجدة ولاحتياجات الأعضاء. إن معالجة المسألة الراهنة في الوقت الملائم، كما سبق ذكره، يسمح للدستور الغذائي بمراجعتها والاستجابة لها، على نحوٍ فعال وسريع، من خلال الترويج لإطار تنظيمي سليم من حول العالم للأغذية المتداولة في التجارة الدولية.

الهدف 2-2: التشجيع على تقديم بيانات تمثيلية على الصعيد العالمي واستخدامها في وضع مواصفات الدستور الغذائي واستعراضها. ويمكن زيادة استخدام مواصفات الدستور الغذائي من خلال تحديث المواصفات بشكل دائم، وعرض خصائص كل منتج على الصعيد العالمي. كما أن الاستجابة الفعالة من جانب الدستور الغذائي، من قبيل التحديث المقترح، يتيح بذل جهود متّسقة على الصعيد الدولي لتوفير وثائق شاملة.

6- معلومات عن العلاقة بين الاقتراح وغيره من وثائق الدستور الغذائي القائمة فضلاً عن الأعمال الأخرى الجارية:

يتصل الاقتراح بمواصفة الدستور الغذائي العامة القائمة لعصائر ونكتار الفواكه (CXS 247-2005).

7- تحديد أي اشتراط للمشورة العلمية من الخبراء وتوافر هذه المشورة:

بما أن التغييرات المتوقعة دقيقة وتتصل بتحسين الاتساق، لا حاجة لإسداء مشورة علمية.

8- تحديد الحاجة إلى مساهمة فنية في المواصفة من قبل أجهزة خارجية:

لا حاجة.

9- الإطار الزمني المقترح لاستكمال العمل:

من المتوقع أن تقبل الهيئة القرار بإجراء هذا التعديل مع مراعاة الاستعراض التقييمي الذي أجرته اللجنة التنفيذية، تماشيًا مع القسم الثاني من دليل الإجراءات – *الإجراءات الخاصة بوضع مواصفات الدستور الغذائي والنصوص ذات الصلة*.

ويُقترح إرسال تعميم للبلدان الأعضاء يُطلب فيه إبداء التعليقات حول ما إذا كان التعديل المقترح المشار إليه في الملحق 1 جاهز للاعتماد.

الملحق الرابع

Original Language Only

REPLIES TO CL 2022/58/OCS-EXEC - Request for comments on the Proposal for revision of the *Standard for Milkfat Products* (CXS 280-1973)

COMMENT	MEMBER/OBSERVER
At this time, Canada does not believe there is justification to support the proposal for new work. We believe the project document could benefit from further detail on the assessment against the criteria for the establishment of work priorities.	**Canada**
Colombia apoya la modificación que propone la República Islámica de Irán (ver justificación en la carta circular), y es ajustar los NM de Fe y Cu de acuerdo con la CXS 210-1999. Los NM de cobre y hierro de los aceites comestibles refinados de origen vegetal que son de 0,1 mg/kg y 1,5 mg/kg, respectivamente	**Colombia**
Cuba agradece la oportunidad de expresar sus comentarios a la CL 2022/58/OCS-CCEXEC y en prinicipio apoya la propuesta de nuevo trabajo de revisión de la norma para los productosa base de grasade leche(CXS-280-1973 en los aspectos que se plantean en el documento de proyecto.	**Cuba**
Egypt does Not support the Two introduced proposals (revising the limits for copper and iron in CXS 280-1973 to align with those in CXS 210-1999; or to deleting copper and iron content from the "Other contaminants" listed in the Appendix-additional information to CXS 280-1973 for ghee and butter oil as in other milk products), and support maintaining the maximum amount of copper (Cu) and iron (Fe) in those products at 0.05 and 0.2 mg/kg, respectively that mentioned in CXS 280 -1973, (Standard for Milkfat Products) We see that the key issue with aligning with those limits mentioned in CXS 210-1999 is that Iron and Copper catalyse the oxidation process leading to faster deterioration of the Milk Fat products. Also, as part of the refining process; antioxidants are added to the Vegetable oils, and thus they have some ability to withstand their impact. While some Milk Fat Products doesn't have antioxidants added, and then depending only on their natural antioxidants. Up on CXS 280 -1973 the Maximum peroxide value (milli-equivalents of oxygen/kg fat) is 0.3 for Anhydrous milkfat / Anhydrous butter oil, so Depending upon whether this needs to be met at time of manufacture or time of use, removal of copper/iron limits will impact the ability of those products to meet this limit at time of use and then shorten shelf life. Finally, We support to maintain the dairy limit mentioned in CXS 280 -1973 and not compare with the limits mentioned in CXS 210-1999 for vegetable oil OR delete those limits	**Egypt**

The EUMS support the proposal for new work to revise the maximum levels for iron and copper in *Standard for Milkfat Products* (CXS 280-1973). To facilitate the work, Iran is invited to share the data, which would justify the need to change or delete the maximum levels for copper and for iron in ghee (CXS 280-1973).	**European Union**
Kenya suggests that the committee consider seeking scientific advice from the relevant FAO/WHO scientific body. Justification Codex Standards are developed based on sound science and therefore the contribution of a scientific body would be necessary to ensure safe levels are considered. Different food components interact differently within different types of foods and therefore a specific assessment should be done for a specific food product/ food category.	**Kenya**
New Zealand does not support either proposal (option 1 or option 2) to change the values for copper and iron as set out in the proposed standard. We consider the standard should be retained as it is. We suggest there has been a misunderstanding in the interpretation of the Standard for milk fat products. The Standard for milk fat products does not set maximum limits for copper and iron for safety reasons (as are set out in the other standards they are being compared with). Given they are not maximum limits they should not be treated as such. While values for copper and iron are included, the Standard explicitly notes that these are not mandatory limits. Instead they are voluntary, and are only included for quality purposes (not compliance). The rationale for the proposed Standard therefore does not apply. Making the proposed changes would in fact be disharmonious and not facilitate fair practice in food trade.	**New Zealand**
The United States does not support this proposal to revise the *Standard for milkfat products* (CX 280-1973). We do not support the proposed options to either align the maximum limits for heavy metals with those of other edible fats and oils in Codex standards or to remove the limits of copper and iron residues in milkfat in CXS 280-1973. Copper and iron are essential micronutrients for dairy cows. Their content in milk fluctuates depending on the diet of the cows; however, there are quality reasons for maintaining limits of these micronutrients. Excessive amounts of copper and iron will negatively impact the oxidative stability of milkfat and may contribute to off-flavour and other defects in milkfat products. The establishment of the limits of copper and iron in milkfat requires a fine balance between dietary needs and the oxidative stability of milkfat. The necessary level of copper and iron in different commodities are not comparable. It is not appropriate to align their contents in the respective fat product. The United States does not support the removal of the limits in milkfat to prevent excessive amounts of copper and iron which	**USA**

could damage milkfat quality. Although these limits are not mandatory, they serve as a reference for quality control. (CXS 192-1995 *General Standard for Food Additives*). Also, according to Codex standard (CXS 280-1973), these limits on copper and iron are not mandatory as noted in the explanatory text in the appendix. Exceeding these limits will not be considered as non-compliance per se.	
IDF does not support either Option 1 or Option 2 proposed by Iran as we believe that there is no need to align the limits nor to remove them. Our preference would be to not proceed with any changes to the *Standard for Milkfat Products* (CXS 280-1973). The limits on copper and iron are for guidance and quality purposes only, rather than mandatory contaminant limits. There are also valid technical reasons for maintaining the limits for copper and iron in the Standard as they currently stand. We note a possible concern that these limits could be misunderstood to be mandatory contaminant limits. However, we believe the Standard already explains that this is not the case. The nature of the limits in question We recognise that the *Standard for Milkfat Products* (CXS 280-1973) has a section in Appendix – Additional Information with the heading "2. Other Contaminants" and that this section sets out limits for copper and iron in Anhydrous Milkfat, Milkfat, Anhydrous Butter Oil, Butter Oil, and Ghee. We would like to call attention to the explanatory text for the Appendix: The additional information below does not affect the provisions in the preceding sections which are those that are essential to the product identity, the use of the name of the food and the safety of the food. This text explains that these limits are not mandatory limits. Therefore, there is no issue of non-compliance if these limits are not met. We note that the new work proposal refers to non-compliance and wonder whether there is some misunderstanding of the nature of these limits. These limits are quality factors that provide guidance for the quality of milkfat products and are helpful to retain in the Standard. Food quality reasons for maintaining the limits and explanation of misalignment between commodity standards Flavour is a key valuable attribute of milkfat products. Oxidation of milkfat results in a deterioration of this flavour. Iron and copper are well-known to catalyse the oxidation of milkfat (Kehagias & Radema, 1973) and increasing the maximum allowable level of copper and iron in milk fat products will lead to an increase in oxidation, and a deterioration in milk fat quality. For anhydrous milkfat in particular, it is important to control the copper and iron levels as antioxidants are not per mitted to	**IDF/FIL**

be added into anhydrous milkfat (CXS 192-1995 *General Standard for Food Additives*). Therefore, it is more important in anhydrous milkfat to have lower copper and iron levels than in products conforming to other commodity standards. Analytical methods Test results on copper and iron in butter and butterfat obtained through applying an ICP-MS method were all below the maximum limits of 0,2 mg/kg for iron and 0,05 mg/kg for copper. Therefore, IDF deems the current MLs in CXS 280-1973 feasible.	